

# ZEN SUSHI

JAPANESE RESTAURANT

# SPECIALITÀ

<b>Jyou usuzukuri</b> ( per 2 persone ) <i>Carpaccio speciale con scampi* e pesce misto ( 1 4 6 9 11 12 )</i>	€ 30
<b>Sashimi scottato</b> <i>Con salsa ponzu ( 1 2 4 6 11 12 )</i>	€ 20
<b>Esotic Sashimi</b> <i>Pesce misto con salsa di mango e frutto della passione ( 1 4 6 11 12 )</i>	€ 16
<b>Gio misto</b> (8 pezzi) <i>Bignè di sushi ( 1 3 6 9 12 )</i>	€ 24
<b>New Tiger roll*</b> <i>Tempura di gamberi, philadelphia coperto con spicy salmon ( 1 3 4 6 9 11 12 )</i>	€ 14
<b>Foie Gras</b> <i>Tempura di gamberi* con avocado, fois gras* e salsa al miele ( 4 6 9 12 )</i>	€ 17
<b>Niwa Roll</b> <i>Spice tuna, avocado ricoperto con toro, philadelphia, kizami, wasabi caviale di storione e foglia d'oro ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 23
<b>Astice Roll</b> <i>Tempura di gambero* con avocado ricoperto con tartare di gambero flambè ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 24
<b>Black code</b> <i>Merluzzo* nero della Alaska con salsa di miso ( 2 4 9 )</i>	€ 32
<b>Branzino al vapore</b> <i>Con verdure ( 1 )</i>	€ 14
<b>Fiori di zucca in tempura</b> <i>Fiori di zucca con tartare di gambero*</i>	€ 15
<b>Ebi Shinjou</b> ( 4 pezzi ) <i>Polpette di gamberi impanati con scaglie di mandorle ( 1 4 6 9 11 12 )</i>	€ 13
<b>Chawanmushi</b> <i>Ciotola uovo vapore con funghi porcini e gamberi* argentini</i>	€ 10
<b>Rock shrimp Spicy</b> <i>Mini gamberetti* in tempura con maionese e salsa spiracha ( 1 3 4 5 6 9 11 12 )</i>	€ 17
<b>Ravioli di Wagyu Miyabi Beef*</b> ( 4 pezzi ) <i>Wagyu Miyabi Beef con tartufo ( 4 9 11 )</i>	€ 18
<b>Wagyu Miyabi Beef</b> <i>100 gr. di filetto di manzo giapponese Miyabi qualità A5 ( 12 )</i>	€ 35
<b>Zen sushi special</b> ( per 2 persone, 24 pezzi ) ( 1 4 5 6 9 11 12 )	€ 47
<b>Zen sashimi special</b> ( per 2 persone, 30 pezzi ) ( 1 2 4 6 9 11 12 )	€ 50
<b>Zen sushi sashimi speciale</b> (per 2 persone, 38 pezzi) ( 1 2 4 6 9 11 12 )	€ 70

## ANTIPASTI

**Stick\*** ( 4 pezzi ) € 9  
*Involantino di gamberi con salsa al pomodoro piccante ( 4 6 )*

**Edamame\*** ( 11 ) € 5  
*Fagioli di soia verdi bolliti*

**Harumaki** € 6  
*Involantino con verdure ( 4 )*

**Misoshiru** € 2.5  
*Zuppa di miso*

**Gohan** € 2.5  
*Riso bianco ( 12 )*

## INSALATE

**Zen salad** € 15  
*Insalata con carpaccio misto scottato in olio extravergine ( 1 4 6 9 11 12 )*

**Goma Wakame** € 6  
*Insalata di alghe piccanti ( 4 12 )*

**Kaisen salad** € 15  
*Insalata mista con alghe wakame, fettine di pesce misto e salsa zen ( 1 4 6 9 11 12 )*

# CARPACCI E TARTARE

<b>Usuzukuri moriawase</b> <i>Carpaccio misto ( 1 4 11 12 )</i>	€ 15
<b>Carpaccio di salmone</b> ( 1 4 11 12 )	€ 13
<b>Maguro tataki</b> <i>Con salsa yuzu ( 1 4 11 12 )</i>	€ 15
<b>Maguro special</b> <i>Tonno scottato con salsa piccante ( 1 4 11 12 )</i>	€ 18
<b>Carpaccio di buri Ricciola</b> <i>Con Salsa di Senape ( 1 12 )</i>	€ 16
<b>Amaebi*</b> <i>Gamberi dolci ( 1 4 6 11 12 )</i>	€ 18
<b>Tartare di salmone</b> <i>Con salsa fresca di pomodoro cigliestino e salsa ponzu ( 1 4 9 11 12 )</i>	€ 12
<b>Tartare di tonno</b> ( 1 4 9 11 12 )	€ 15
<b>Tartare di pesce bianco</b> ( 1 4 9 11 12 )	€ 15
<b>Tris tatare</b> ( 1 4 9 11 12 )	€ 17

## SUSHI (13 pezzi)

<b>Misto</b> (1 3 4 5 6 9 11 12)	€ 20
<b>Salmone</b> (1 3 4 6 9 11 12)	€ 19
<b>Tonno</b> (1 4 11 12)	€ 22
<b>Tonno e salmone</b> (1 3 4 9 11 12)	€ 21
<b>Vegetariano</b> (4)	€ 15

## SASHIMI (15 pezzi)

<b>Misto</b> (1 2 6)	€ 22
<b>Salmone</b> (1)	€ 20
<b>Tonno</b> (1)	€ 25
<b>Tonno e salmone</b> (1)	€ 22
<b>Toro</b> (1)	€ 30
<b>Gamberi rossi di Sicilia*</b> (6)	€ 25
<b>Pesce bianco</b> (1)	€ 22
<b>Capesante*</b> (6)	€ 27

## SUSHI & SASHIMI (17 pezzi)

<b>Misto</b> (13 4 5 6 9 11 12)	€ 24
<b>Salmone</b> (13 4 9 11 12)	€ 22
<b>Tonno</b> (14 11 12)	€ 25
<b>Tonno e salmone</b> (13 4 9 11 12)	€ 24

## CIOTOLA DI RISO CON PESCE

<b>Zen chirashi special</b> (14 5 6 9 11 12)	€ 25
<b>Chirashi misto</b> (14 5 6 9 11 12)	€ 23
<b>Chirashi salmone</b> (14 11 12)	€ 22
<b>Chirashi tonno</b> (14 11 12)	€ 24

# URAMAKI

<b>Astice roll</b> <i>Gamberoni* in tempura e avocado ricoperto da astice tritato al flambè ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 24
<b>Tiger roll*</b> <i>Tempura di gamberi ricoperto con salmone e ikura ( 1 4 6 9 11 12 )</i>	€ 15
<b>Super drago*</b> <i>Gamberi impanati con philadelphia, coperto con avocado e spicy salmon ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 16
<b>Drago roll</b> <i>Tempura di gamberi* e polpa di granchio coperto con avocado e salsa teriyaki ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 15
<b>Nido (5 pezzi)</b> <i>Avocado e philadelphia avvolti con pasta filo - spicy salmon ( 1 3 4 9 11 )</i>	€ 10
<b>Yu roll</b> <i>Spicy salmon, gambero* lessso coperto con salmone scottato e crispy di patatine ( 1 4 6 9 11 12 )</i>	€ 15
<b>Salmon roll</b> <i>Spicy salmon avvolto con samone e avocado scaglie di mandorle ( 1 4 9 11 12 )</i>	€ 15
<b>Rainbow roll</b> <i>Spicy salmon con gamberi* coperto con misto di pesce ( 1 4 6 9 12 )</i>	€ 15
<b>Eel roll*</b> <i>Anguilla avvolta con avocado e tobiko* ( 1 4 11 12 )</i>	€ 15
<b>New salmon e avocado</b> <i>Salmone e avocado ricoperto con salmone e avocado ( 1 12 )</i>	€ 15
<b>Vulcano</b> <i>Tonno e avocado coperto con spicy tuna, maionese piccante e granella di tempura ( 1 4 9 12 )</i>	€ 16
<b>Amaebi</b> <i>Salmone e avocado ricoperto con amaebi* e tobiko* ( 4 6 9 12 )</i>	€ 18
<b>Jino roll</b> <i>Philadelphia, salmone alla griglia ric. salmone affumicato e pinoli salsa piccante ( 1 3 4 11 12 )</i>	€ 15
<b>Spicy tuna avocado e rucola ( 1 9 12 )</b>	€ 15
<b>New Philadelphia</b> <i>Salmone crudo e philadelphia ricoperto con avocado ( 1 3 12 )</i>	€ 14
<b>Soft Shell Crab* ( 5 pezzi )</b> <i>Granchio morbido in tempura con salsa teriyaki ( 4 6 9 11 12 )</i>	€ 18

# URAMAKI

<b>Umramaki misto</b> ( 1 3 4 5 6 9 11 12 )	€ 15
<b>Shake, avocado</b> <i>Salmone e avocado</i> ( 1 12 )	€ 12
<b>Maguro, avocado</b> <i>Tonno e avocado</i> ( 1 12 )	€ 13
<b>California</b> <i>Granchio*, cetriolo, avocado e maionese</i> ( 4 6 12 )	€ 12
<b>Spicy salmon</b> <i>Salmone piccante</i> ( 1 4 9 12 )	€ 12
<b>Spicy tuna</b> <i>Tonno piccante</i> ( 1 4 9 12 )	€ 13
<b>Ebiten*</b> <i>Gambero fritto, philadelphia, tobiko e salsa teriaki</i> ( 3 4 6 9 11 12 )	€ 12
<b>Philadelphia con tobikko</b> <i>Salmone grigliato, philadelphia, tobiko* e salsa teriaki</i> ( 3 4 9 11 12 )	€ 12
<b>Vegetariano</b> ( 12 )	€ 10
<b>Hosomaki</b>	€ 6
<b>Temaki</b>	€ 6



## NIGHIRI

<b>Nighiri misto</b> ( 9 pezzi ) ( 1 4 6 9 11 12 )	€ 20
<b>Salmone</b> ( 1 )	€ 2
<b>Gambero Cotto</b> ( 6 )	€ 2
<b>Tonno</b> ( 1 )	€ 3
<b>Orata</b> ( 1 )	€ 2.5
<b>Branzino</b> ( 1 )	€ 2.5
<b>Ricciola</b> ( 1 )	€ 3
<b>Toro</b> ( 1 )	€ 3.5
<b>Gambero Crudo*</b> ( 6 )	€ 3
<b>Ebi ten</b> ( 4 6 9 11 )	€ 3
<b>Unaghi*</b> ( 1 4 11 12 )	€ 3

## GUNKAN

<b>Gunkan misto</b> ( 8 pezzi ) ( 1 4 6 9 11 12 )	€ 18
---	------

## GIO

<b>Gio misto</b> ( 8 pezzi )	€ 24
<b>Salmone con spicy salmon</b> ( 19 )	€ 3
<b>Salmone con ikura*</b> ( 19 )	€ 4
<b>Salmone con ebi ten</b> ( 1 4 6 9 11 )	€ 3
<b>Salmone con mango</b> ( 1 )	€ 3
<b>Salmone con uova di quaglia e tartufo</b> ( 1 9 11 12 )	€ 4
<b>Tonno con spicy tuna</b> ( 19 )	€ 3.5
<b>Tonno con uova di quaglia e tartufo</b> ( 1 9 11 12 )	€ 4,5
<b>Branzino con granchio</b> ( 16 )	€ 4
<b>Avocado con mango</b>	€ 3

# TEMPURA

<b>Zen special</b> <i>3 gamberi *, 3 pesce, 3 verdure ( 1 4 6 9 11 )</i>	€ 15
<b>Shojin tempura</b> <i>6 verdure ( 4 11 )</i>	€ 10.
<b>Ebi tempura*</b> <i>5 gamberoni ( 4 6 11 )</i>	€ 15.
<b>Fiori di zucca in tempura</b> <i>Fiori di zucca in tempura ripieni con tartare di gambero ( 4 6 11 )</i>	€ 15
<b>Tori no karaaghe*</b> <i>Pollo fritto ( 4 11 )</i>	€ 8

# PIATTI CALDI

<b>Black code*</b> <i>Merluzzo nero dell'Alasca con salsa di miso ( 2 4 9 )</i>	€ 32.00
<b>Branzino al vapore</b> <i>Con verdure ( 1 )</i>	€ 14.00
<b>Yaki Shake</b> <i>Salmon sale e pepe o salsa teriyaki ( 1 4 11 12 )</i>	€ 13.00
<b>Yaki suzuki</b> <i>Branzino sale e pepe o salsa teriyaki ( 1 4 11 12 )</i>	€ 14.00
<b>Maguro no Teriyaki</b> <i>Tonno scottato in crosta di sesamo ( 1 4 11 12 )</i>	€ 14.00
<b>Yakitori</b> <i>Bocconcini di pollo al teriyaki ( 1 11 12 )</i>	€ 10.00
<b>Gyoza*</b> <i>Ravioli ripieni di carne verdura alla griglia ( 4 6 9 11 )</i>	€ 8.00
<b>Ebi gyoza*</b> <i>Ravioli ripieni di gamberi e verdura alla griglia ( 4 6 9 11 )</i>	€ 12.00
<b>Yakimeshi Ebi</b> <i>Riso saltato con verdure, gamberi* ( 3 4 6 11 )</i>	€ 8.00
<b>Yaki shojin</b> <i>Verdure stagionali saltate ( 3 11 )</i>	€ 8.00

## PASTA

<b>Tempura</b>	€ 15
<i>Pasta di farina di grano duro in brodo, verdure e gamberoni* in tempura ( 4 6 9 11 )</i>	
<b>Wakame</b>	€ 10
<i>Pasta di farina di grano duro in brodo con alghe e cipollotti ( 4 11 )</i>	
<b>Yaki udon Ebi</b>	€15
<i>Pasta di farina di grano duro saltata con verdure e gamberi* ( 3 4 6 11 )</i>	
<b>Yaki Soba al tè verde</b>	€ 16
<i>Pasta di grano saraceno saltata con verdure e bottarga ( 4 6 9 11 )</i>	

## DESSERT

<b>Dolci al vassoio</b>	€ 8
<b>Gelato</b>	€ 6
<b>Mochi di gelato</b>	€6
<b>Sorbetto</b>	€ 6
<b>Frutta fresca di stagione</b>	€ Sq

## BIRRE GIAPPONESE

<b>Kirin</b> (330 ml)	€ 4
<b>Asahi</b> (500 ml)	€ 6
<b>Sapporo</b> (650 ml)	€ 7

## SAKE

<b>Sake small</b>	€ 5
<b>Sake medium</b>	€ 8
<b>Sake freddo bottiglia</b> ( 300 ml )	€ 12
<b>Shochu iichiko</b> ( 25% vol 500 ml )	€ 25

## BEVANDE

<b>Acqua Surgiva</b> (500 ml - naturale o gasata)	€ 2
<b>Acqua Surgiva</b> (750 ml - naturale o gasata)	€ 3
<b>Bibite</b> (Coca-cola, Fanta, Sprite)	€ 3
<b>Tè verde</b>	€ 3
<b>Tè verde</b> (a pranzo)	€ 1.5
<b>Caffè</b> Illy	€ 1.5
<b>Caffè</b> corretto, hag, orzo	€ 2

## DIGESTIVI

<b>Liquore, amari, grappa</b>	€ 4.
<b>Shochu iichiko</b> (25% vol)	€ 4

## SELEZIONE DI GRAPPE

<b>Grappe riserva</b>	€ 6
<b>Cognac</b>	€ 6

## SELEZIONE DI WHISKY

<b>J&amp;B, Johnny Walker, Ballantines, Glan Grant, The Maccallan</b>	€ 7
<b>Suntory Old, Chivas Rega, Jack Daniel, The Greankivet</b>	€ 9
<b>Lavavulin</b> (16 anni), <b>Laphroaig</b> (10 anni) <b>e Oban</b> (15 anni), <b>Talisker</b> (10 anni)	€ 12
<b>Coperto</b>	€ 3

**Prodotti surgelati** – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

**1** Pesce **2** Molluschi **3** Latticini **4** Glutine **5** Frutta guscio  
**6** Crostacei **7** Arachidi **8** Lupini **9** Uova **10** Anidride  
**11** Soia **12** Sesamo **13** Senape **14** Sedano